FOUZIA www.qolobs.com/vb/

Chahrazed
Nadia Boughalous

حلويات و رولي

①

باللغة العربية

FOUZIA www.qolobs.com/vb/

ناجحة و مضمونة 100% خطوة بخطوة

Edition La Plume

Edition La Plume

نشر الريشة
31، شارع وزان محمد برج الكيفان
الجزائر
هاتف/فاكس: 99 33 20 021 - 03 11 21 021

Chahrazed
Nadia Boughalous

أنجزت هذا الكتاب السيدة بوغلوس نادية،
أم لطفلين.
يحتوي على كيفيات فريدة من نوعها
إقتصادية و سهلة التحضير.
السيدة بوغلوس أستاذة التعليم الأساسي
و متحصلة على شهادة في تحضير الحلويات و الخبز،
تعطي دورسا تدعمية في هذا المجال. في الوقت الحاضر
لها العديد من المتربصات.
نتمنى لكم الكثير من المتعة في تحضير هذه الكيفيات.

رقم الإيداع 2009-298
ردمك 978-9947-27-047-9

6 130663 000018 51

FOUZIA www.qolobs.com/vb/

الفهرس

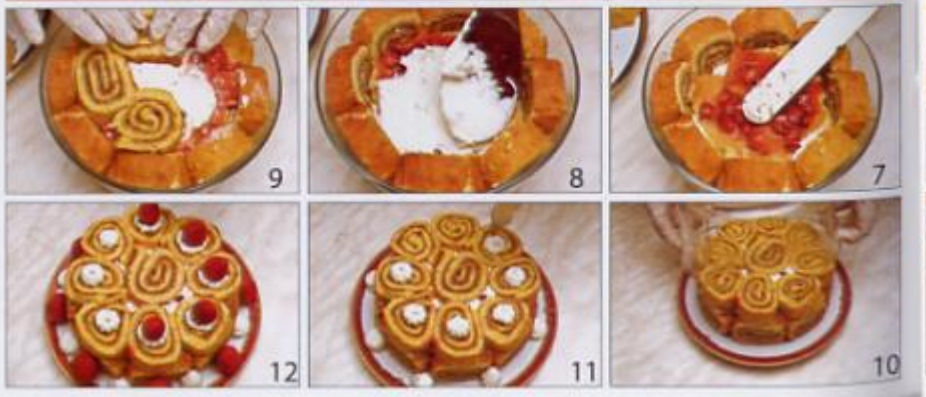
2 - شارلوت بالفراولة
4 - شارلوت بالشكلاطة
6 - بسكوي بالكراميل
8 - بافاروا توربون
10 - تارتة بالليمون
12 - بسكوي بعجينة اللوز
14 - حلوى بالفواكه
16 - تارتة بالمشمش
18 - حلوى موكا
20 - بسكوي بالليمون
22 - حلوى الشكلاطة بالجوز
24 - عجينة السفران
26 - حلوى بالليمون
28 - بسكوي رولي
30 - تارتة بالتفاح
32 - بافاروا بالأناناس
34 - حلوى مشمشية
36 - تارتة بالإجاص
38 - جينواز بعجينة اللوز
40 - رولي بمربى المشمش
42 - حلوى باللوز
44 - تارتة باللوز
46 - بسكوي بمربى الفراولة
48 - الغابة السوداء
50 - ملفاي بالفراولة
52 - حلوى دون بيض
54 - حلوى بالكريمة شانتيي
56 - رولي بنوعين من الشكلاطة
58 - كيف تحضرين كريمة الزبدة ؟
59 - كيف تحضرين الكريمة بالليمون ؟
60 - كيف تحضرين عجينة الجينواز ؟
61 - كيف تحضرين العجينة المورقة ؟
62 - كيف تحضرين بسكوي الورقة ؟
63 - كيف تحضرين نجارة و ورود الشكلاطة ؟

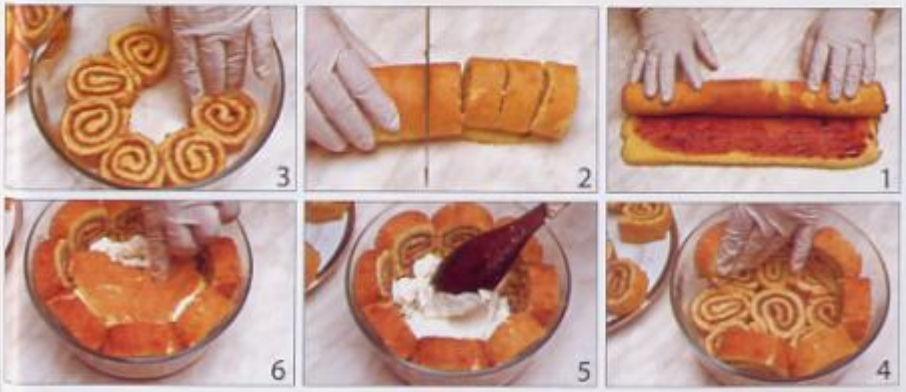
الفهرس

شارلوت بالفراولة

بسكوي الورقة: أنظر الصفحة 62
- مربى الفراولة
- كريمة طازجة
- فراولة
- جيلاتين

1- حضري ورقتين من البسكوي : أنظر الصفحة 62.
2- إرحي نصف كمية الفراولة مع ملعقتين من الجيلاتين أو السكر للحصول على كوليه. قطعي الكمية الأخرى من الفراولة إلى قطع صغيرة (إحتفظي ببعض حبات الفراولة من أجل التزيين) ثم أخلطي الكل.
3- أخفقي الكريمة الطازجة بواسطة الخلاط الكهربائي حتى الحصول على كريمة خاثرة.
4- إطلي ورقتي البسكوي بمربى الفراولة ، لفيهما كل على حدى ثم قطعي قطعا طولها 1 سم.
5- في صحن، رتبي قطع البسكوي على القاع والجوانب. ضعي طبقة من الكريمة الطازجة، فتات البسكوي وطبقة أخرى من كوليه الفراولة.
6- رتبي قطع البسكوي مرة أخرى ثم بللي بالشاربات (سكر + ماء + عطر الفراولة)، كرري العملية ثم ضعي الحلوى في الثلاجة.
7- إقلبيها في صحن التقديم ، إطليها بالجيلاتين ثم زينيها بالكريمة الطازجة المخفوقة و الفراولة.





شارلوت بالشكلاطة

بسكوي الورقة : أنظر الصفحة 62
كريمة الزبدة : أنظر الصفحة 58
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 4 ملاعق كبيرة جيلاتين
- عطر الكراميل
- 1 قرصة كاكاو

الشاربات :
- 1 كأس ماء
- 1 كأس سكر مسحوق
- عطر الكراميل

1- حضري أربع أوراق من البسكوي : أنظر الصفحة 62.

2- حضري كريمة الزبدة: أنظر الصفحة 58 ثم أضيفي 2 ملاعق كبيرة كاكاو.

3- بواسطة مول على شكل زهرة ، قطعي الأوراق الأربعة من البسكوي للحصول على أربع زهرات.

4- حضري الشاربات : في قدر صغيرة و على نار متوسطة، أخلطي الماء والسكر ، أتركي الكل يطهى مدة 25 دقيقة. أطفيء النار ثم أضيفي عطر الكراميل واتركيه يبرد.

5- على صحن، ضعي نفس المول، ضعي داخله زهرة من البسكوي ، بللبها بالشاربات، إطلي طبقة من كريمة الزبدة بالشكلاطة. كرري العملية حتى تضعي الزهرات الأربعة من البسكوي.

6- في وعاء صغير ، ضعي الجيلاتين، قرصة الكاكاو وعطر الكراميل، أخلطي الكل.

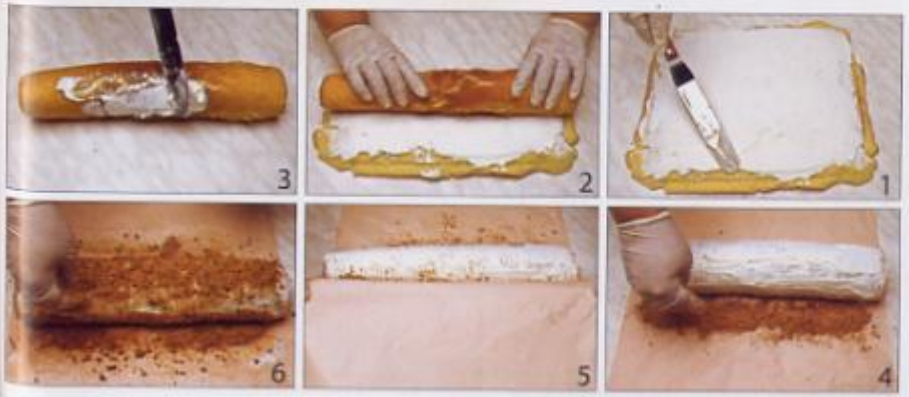
7- إطلي سطح الحلوى بكريمة الزبدة ثم بخليط الجيلاتين.

8- ضعي خطوطًا بالسكين ثم زيني بوريدات من كريمة الزبدة.

بسكوي بالكراميل

بسكوي الورقة : أنظر الصفحة 62
- 30 سل كريمة طازجة
التزيين :
- 325 غ سكر مسحوق
- 75 غ لوز غير مقشر

1- حضري ورقة بسكوي : أنظر الصفحة 62.
2- أخفقي جيدًا الكريمة الطازجة حتى الحصول على كريمة خاثرة.
3- إطلي ورقة البسكوي بالكريمة الطازجة المخفوقة ثم لفيها. إطلي السطح كذلك و اتركيها على جنب.
4- في حين حضري الكراميل : في قدر صغيرة و على نار هادئة، أخلطي السكر و اللوز، حركي حتى الحصول على كراميل.
5- على طاولة عمل مدهونة بالزيت، أفرغي الكراميل، أتركيه يجف ثم انزعيه بواسطة ملعقة حديدية مسطحة وكسريه.
6- زيني الرولي بقطع من الكراميل.



بافاروا توربون

بسكوي الورقة : أنظر الصفحة 62
كريمة الزبدة : أنظر الصفحة 58
الشاربات :
- 1 كأس ماء
- ½ كأس سكر مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة قهوة سوداء سائلة مركزة جدًا

التزيين :
- حبيبات الشكلاطة
- ورود الشكلاطة (أنظر الصفحة 63)

1- حضري ورقتين من البسكوي: أنظر الصفحة 62 ، حضري خليطين من العجينة (بالفانيليا ، بالشكلاطة) كل على حدى.
2- أفرشي صينية بالورق الكبريتي ثم بواسطة لابوش آدوي، ضعي خطوطا شوكو فانيليا بالميل. كرري العملية للحصول على ورقتين من البسكوي بخطوط ، إطهيها في الفرن مدة 15 دقيقة.
3- بعد الطهي، قطعي دائرتين بواسطة مول و شريط عرضه 5 سم، فتتي الباقي.
4- في حين، حضري الشاربات : في قدر صغيرة و على نار متوسطة، إطهي الماء و السكر مدة 20 دقيقة،أطفئي النار ثم أضيفي القهوة.
5- على صحن ، ضعي نفس المول، ضعي داخله دائرة من البسكوي، بلليها بالشاربات، ثبتي الشريط على الجوانب ثم اطلي طبقة من كريمة الزبدة. ضعي القليل من بقايا البسكوي المبللة في الشاربات ثم طبقة أخرى من الكريمة وهكذا حتى ينتهي الخليط.
6- غطي بدائرة البسكوي الأخرى، بلليها بالشاربات و غطيها بكريمة الزبدة.
7- زينيها بحبيبات ، ورود وأوراق الشكلاطة.
8- أتركيها تبرد ثم انزعي المول.

FOUZIA www.qolobs.com/vb/

تارتة بالليمون

العجينة بريزي:
- 125 غ سكر مسحوق
- 125 غ مارغرين طرية
- 2 بيض
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة عصير الليمون
- فانيليا
- فرينة (سيم)

كريمة بالليمون : أنظر الصفحة 59

المورينغ :
- 4 بياض بيض
- 100غ سكر مسحوق

1- حضري العجينة بريزي : في وعاء، ضعي السكر، المارغرين و الفانيليا، أخلطي جيدًا، ثم أضيفي البيض واخلطي مرة أخرى. أضيفي الخميرة، عصير الليمون و الفرينة ، أخلطي حتى الحصول على عجينة متماسكة. غطيها و اتركيها ترتاح مدة 30 دقيقة.

2- حضري الكريمة بالليمون : أنظر الصفحة 59 .

3- أبسطي العجينة بسمك 2 مم أفرشيها في مول غير مدهون بالزبدة، أثقبيها بواسطة شوكة ثم اطهيها في فرن 200° حتى تكسب العجينة اللون الذهبي.

4- حضري المورينغ : في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي بياض البيض كالثلج ثم أضيفي السكر تدريجيا حتى الحصول على خليط متماسك.

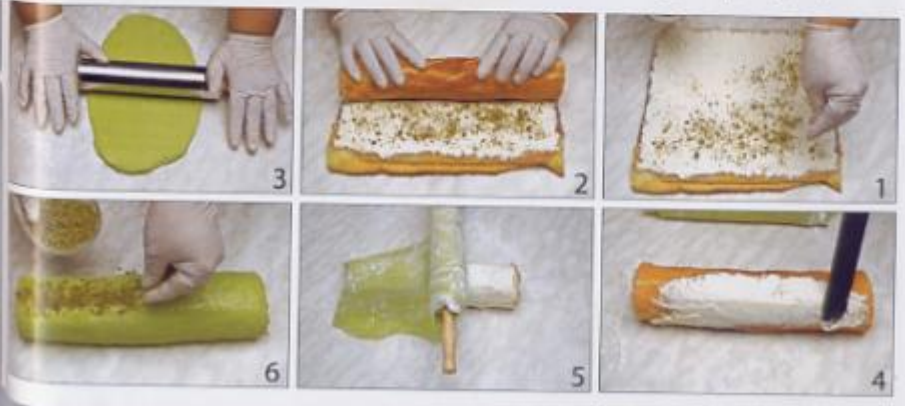
5- إنزعي العجينة المطهية من الفرن، ضعي الكريمة بالليمون ثم زيني بوريدات من المورينغ بواسطة لابوش آدوي .

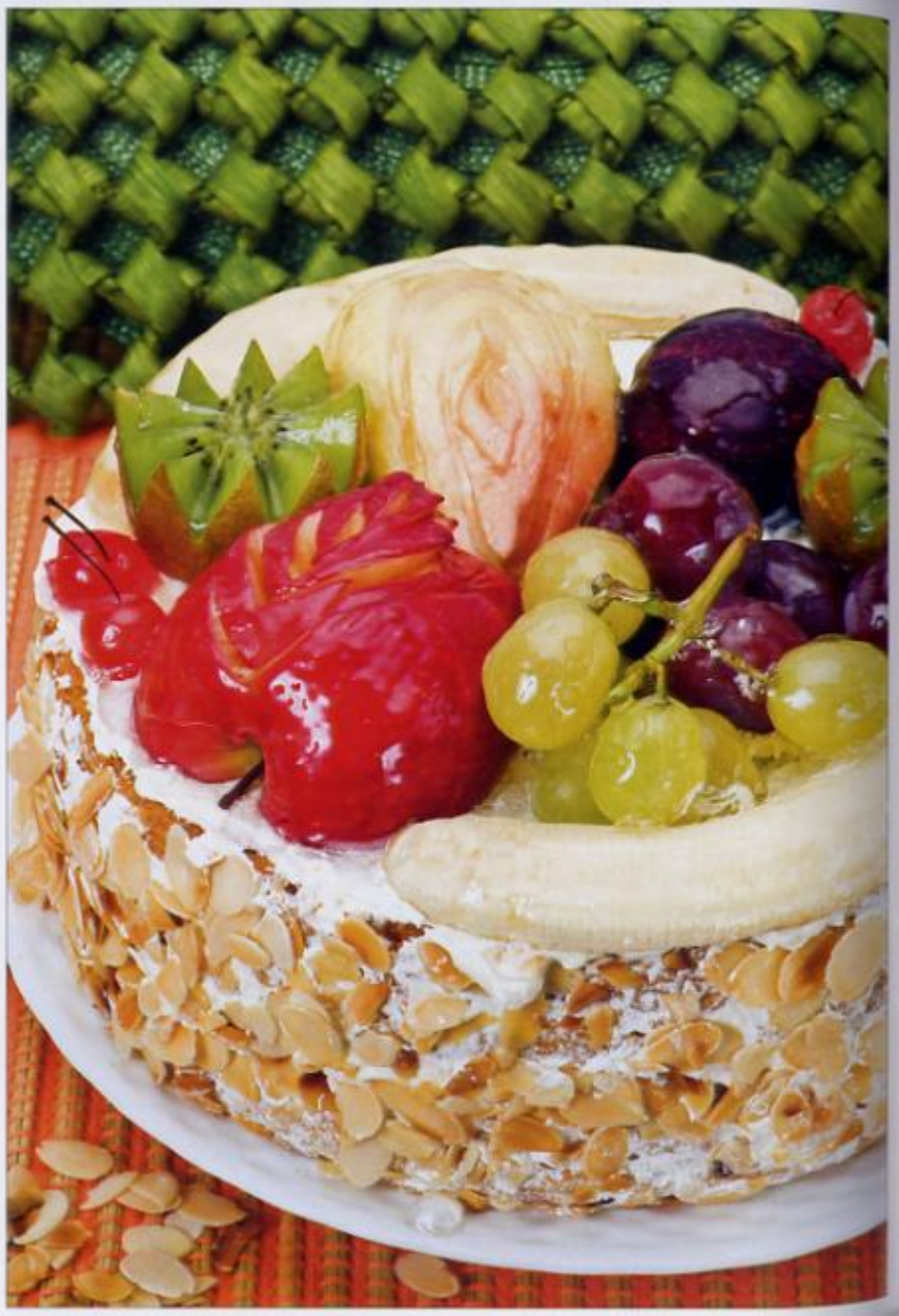
6- ضعيها في الفرن حتى تكسب المورينغ اللون الوردي.

بسكوي بعجينة اللوز

بسكوي الورقة : أنظر الصفحة 62
كريمة الزبدة : أنظر الصفحة 58
-500 غ عجينة اللوز
-50 غ فستق مكسر
- عطر الفستق
- ملون غذائي أخضر
- جيلاتين

1- حضري ورقة بسكوي: أنظر الصفحة 62.
2- حضري كريمة الزبدة : أنظر الصفحة 58 ثم أضيفي عطر الفستق.
3- إطلي ورقة البسكوي بكريمة الزبدة، ذري القليل من الفستق المكسّر ثم لفيها.
4- على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة، أبسطي عجينة اللوز الملونة بالأخضر.
5- إطلي الرولي بكريمة الزبدة ثم غطيه بعجينة اللوز.
6- بواسطة ريشة، إطلي الرولي بالقليل من الجيلاتين ثم ذري الفستق المكسّر.





حلوى بالفواكه

الجينواز : أنظر
الصفحة 60
كريمة الزبدة : أنظر
الصفحة 58
التزيين :
- جيلاتين
- فواكه الفصل
- 200 غ لوز منسل محمص

1- حضري 2 جينواز : أنظر الصفحة 60 ، قطعيهما على اثنين عرضيا.

2- حضري كريمة الزبدة : أنظر الصفحة 58.

3- على صحن، ضعي القطعة الأولى من الجينواز، إطلي طبقة من كريمة الزبدة. كرري العملية حتى تضعي القطع الأربعة من الجينواز الواحدة فوق الأخرى.

4- إطلي الكل بكريمة الزبدة وزيني الحواف باللوز المنسل.

5- زيني السطح بالفواكه ثم اطلي بالجيلاتين.

تارتة بالمشمش

العجينة بريزي : أنظر الصفحة10
-1 كغ مشمش مصبر
- جيلاتين
الكريمة باتسيير :
- ¼ لتر حليب
- 200 غ سكر مسحوق
- 75 غ مايزينة
- عطر المشمش
- 2 صفار بيض

1- حضري العجينة بريزي : أنظر الصفحة 10.

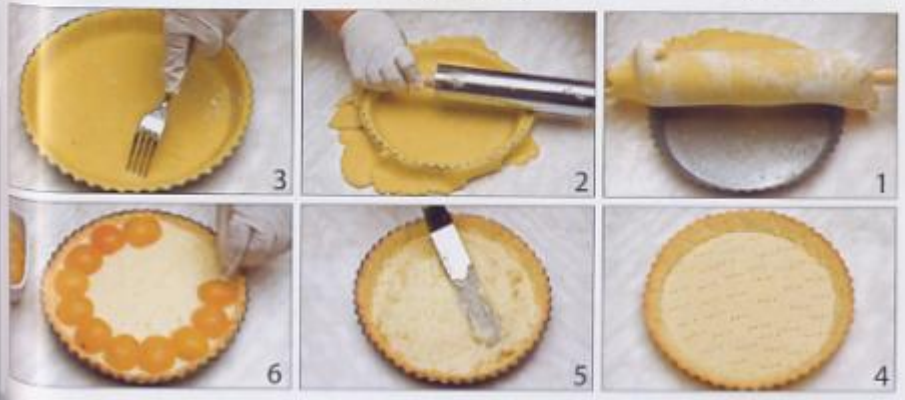
2- حضري الكريمة باتسيير: في قدر صغيرة و على نار هادئة، ضعي الحليب، السكر والمايزينة ثم اخلطي الكل ، أضيفي صفار البيض بعد ذلك واخلطي حتى تتخثر الكريمة. أضيفي العطر في الأخير.

3- أبسطي العجينة ثم افرشيها في مول ، أثقبيها بواسطة شوكة ثم اطهيها في فرن 200° حتى تكسب العجينة اللون الذهبي.

4- إنزعيها من الفرن ثم ضعي الكريمة باتسيير و رتبي المشمش. ضعيها في الفرن مرة أخرى مدة 6 دقائق.

5- فور إخراجها من الفرن، إطليها بالجيلاتين.

ملاحظة : يمكن تعويض الجيلاتين بثلاث ملاعق كبيرة من مربى المشمش ممزوجة بملعقتين من الماء الساخن.



حلوى موكا

الجينواز : أنظر الصفحة 60
كريمة الزبدة : أنظر الصفحة 58
- 100 غ حبيبات الشكلاطة

1- حضري الجينواز : أنظر الصفحة 60.
2- حضري كريمة الزبدة : أنظر الصفحة 58، إقسميها إلى جزئين ثم أضيفي لأحدهما ملعقتين كبيرتين من القهوة السوداء سائلة مركزة جدًا.
3- بعد طهي الجينواز، أتركيها تبرد وقطعيها على اثنين عرضيًا.
4- على صحن، ضعي القطعة الأولى، إطليها بكريمة الزبدة البيضاء، ضعي القطعة الأخرى من الحلوى وغطي الكل بكريمة الزبدة موكا(بالقهوة).
5- زيني الحواف بحبيبات الشكلاطة والسطح بوريدات من كريمة الزبدة موكا و بحبيبات الشكلاطة.

بسكوي بالليمون

بسكوي الورقة : أنظر الصفحة 62
كريمة بالليمون : أنظر الصفحة 59
- 200 غ لوز منسل محمص جيداً

1- حضري ورقة بسكوي : أنظر الصفحة 62.
2- حضري الكريمة بالليمون : أنظر الصفحة 59.
3- إطلي ورقة البسكوي بالكريمة بالليمون ثم لفي.
4- إطلي السطح بالكريمة بالليمون كذلك ثم زيني باللوز المنسل.

حلوى الشكلاطة بالجوز

الجينواز : أنظر الصفحة 60
- 400 سل كريمة طازجة
- 50 غ جوز
- حبيبات الشكلاطة
- أوراق من عجينة اللوز

1- حضري جينواز بالشكلاطة : أنظر الصفحة 60.
2- بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي الكريمة الطازجة حتى الحصول على كريمة خاثرة.
3- قطعي الجينواز بالعرض إلى ثلاث قطع.
4- على صحن، ضعي القطعة الأولى، إطلي طبقة من الكريمة الطازجة المخفوقة ثم ضعي قطعة أخرى. كرري العملية.
5- إطلي الكل بالكريمة الطازجة المخفوقة ثم زيني الحواف بحبيبات الشكلاطة.
6- إطلي السطح بالكريمة الطازجة ثم ضعي خطوطا بالسكين. زيني بالجوز وبأوراق من عجينة اللوز.

عجينة السفران

العجينة :
- 300 غ فرينة (سيم)
- 4 بيض
- 1 ملعقة كبيرة و نصف خميرة الخبز
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 كأس حليب دافيء (1 دل)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 150 غ مارغرين ذائبة

الشاربات :
- 1 لتر ماء
- 300 غ سكر مسحوق
- عطر الخوخ

التزيين :
- خوخ مصبر
- كريمة الزبدة (أنظر الصفحة 58)
- جيلاتين

1- حضري العجينة : في وعاء، أخلطي كل المقادير حتى الحصول على عجينة طرية (تشبه المايونيز).

2- إدهني مول السفران بالزبدة، أفرغي العجينة و اتركيها تتخمر مدة 20 دقيقة.

3- سخني الفرن درجة حرارته 200 °، إطهي الحلوى مدة 25 إلى 30 دقيقة.

4- في حين، حضري الشاربات : في قدر صغيرة و على نار متوسطة، إطهي الماء والسكر مدة 30 دقيقة. أطفئي النار و أضيفي العطر.

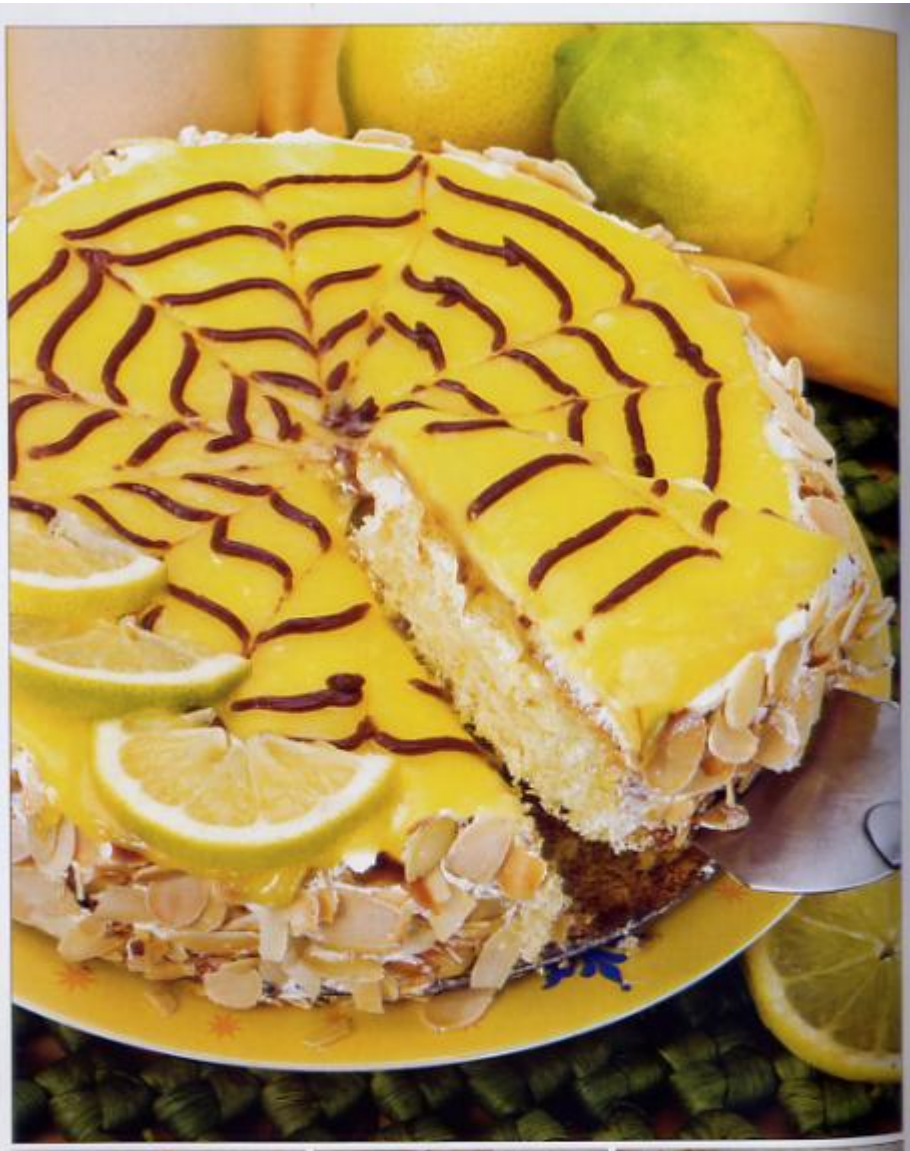
5- فور إخراجها من الفرن، إسقيها بالشاربات.

6- إقلبي الحلوى في صحن، زينيها بكريمة الزبدة والخوخ المصبر.

7- إطليها بالجيلاتين ثم زينيها بوريدات من كريمة الزبدة .

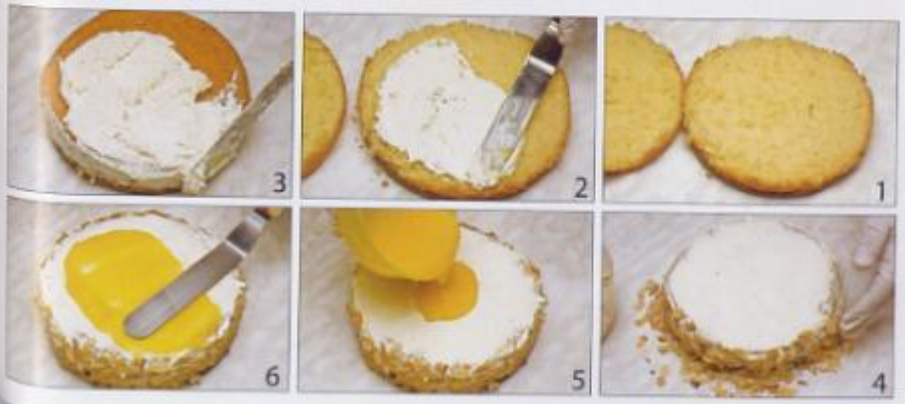
FOUZIA www.qolobs.com/vb/

حلوى بالليمون



الجينواز : أنظر الصفحة 60
كريمة الزبدة : أنظر الصفحة 58
كريمة بالليمون :
- 100 غ سكر مسحوق
- عصير ليمونتين
- 50 غ زبدة
- 2 حبات بيض كاملة
- قشور ليمونة
التزيين :
- 100 غ لوز منسل
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو مسحوق
- شرائح الليمون

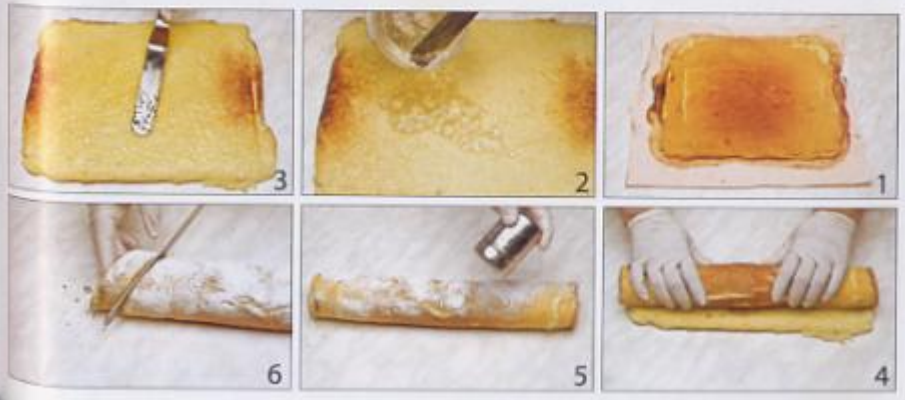
1- حضري الجينواز : أنظر الصفحة 60.
2- حضري كريمة الزبدة : أنظر الصفحة 58، ثم أضيفي لها عطر الليمون.
3- حضري الكريمة بالليمون في قدر صغيرة و على نار هادئة، أخلطي كل المقادير المذكورة وحركي حتى الحصول على كريمة خاثرة. صفيها و اتركيها تبرد مدة 3 ساعات (أنظر الصفحة 59).
4- قطعي الجينواز إلى قطعتين عرضيا، إطلي الأولى بكريمة الزبدة وضعي عليها القطعة الثانية.
5- إطلي الجوانب بكريمة الزبدة ثم زينيها باللوز المنسل.
6- إطلي السطح بكريمة الزبدة ثم بالكريمة بالليمون.
7- خذي ملعقتين من الكريمة بالليمون ثم أضيفي الكاكاو واخلطي. زيني على شكل دوائر بواسطة لابوش أدوي والكوردون.
8- زيني بشرائح الليمون.



بسكوي رولي

بسكوي الورقة : أنظر الصفحة 62
- 500 غ جيلاتين
- سكر ناعم

1- حضري ورقة من البسكوي : أنظر الصفحة62.
2- بعد طهي البسكوي ، إنزعي الورق الكبريتي ثم اطلي طبقة من الجيلاتين و لفي.
3- ذري الكل بالسكر الناعم بواسطة مصفاة ثم قطعي أجزاءً بالميل.



تارتة بالتفاح

العجينة المورقة :	التزيين :
أنظر الصفحة 61	- 2 حبات تفاح مقطعة
الحشو :	إلى شرائح رقيقة
- 3 حبات تفاح مقطعة	- 1 ملعقة كبيرة سكر
إلى قطع صغيرة	مسحوق
- 4 ملاعق كبيرة	- 1 قرصة قرفة
سكر مسحوق	- قطع صغيرة من الزبدة
- 1 قرصة قرفة	- ليمون
- 60 غ زبدة	- جيلاتين

1- حضري العجينة المورقة: أنظر الصفحة 61.

2- أبسطي العجينة ثم أفرشيها في مول ، أثقبيها بواسطة شوكة.

3- حضري الحشو : في قدر صغيرة، أخلطي كل المقادير المذكورة، أتركيها تطهى على نار متوسطة حتى يتشرب التفاح الماء.

4- أفرغي الحشو على العجينة.

5- قطعي التفاح إلى شرائح رقيقة ، حكيها بالليمون ثم رتبيها على التارتة، ذري السكر المسحوق و قرصة القرفة ثم ضعي بعض القطع الصغيرة من الزبدة.

6- إطهيها في فرن 200° مدة 30 إلى 35 دقيقة حتى تكسب التارتة اللون الذهبي.

7- بعد الطهي، إطليها بالجيلاتين.

بافاروا بالأناناس

ورقة بسكوي: أنظر الصفحة 62	كريمة شانتيي :
كريمة الزبدة: أنظر الصفحة 58	- 100 غ شانتيي غبرة
- 2 علب أناناس مصبر	- 1 كأس ماء بارد
	- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون

1- حضري ورقة البسكوي: أنظر الصفحة 62.

2- حضري كريمة الزبدة : أنظر الصفحة 58.

3- حضري الكريمة شانتيي: في وعاء، ضعي غبرة الشانتيي، أضيفي الماء البارد و بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي حتى الحصول على كريمة متماسكة أضيفي عصير الليمون في الأخير .

4- بواسطة مول على شكل قلب، قطعي ورقة البسكوي للحصول على قلبين، فتتي الباقي.

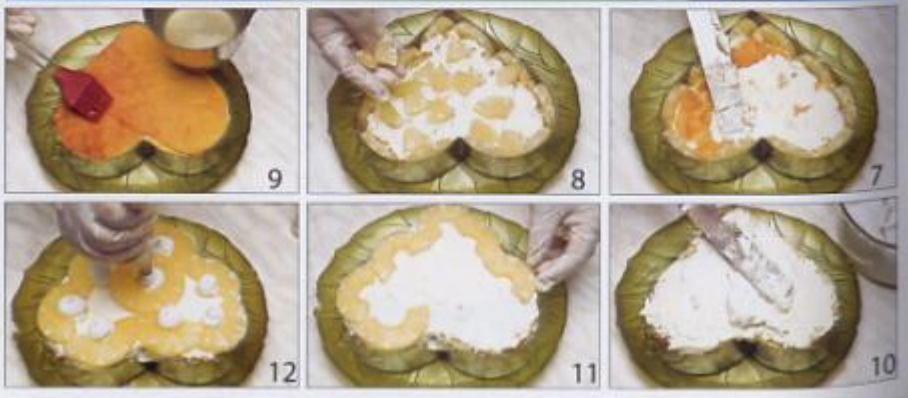
5- على صحن، ضعي نفس المول، ضعي داخله قلبا من البسكوي، بلليه بعصير الأناناس بواسطة ريشة.

6- ضعي قطع الأناناس على الجوانب، ثم ضعي طبقة من كريمة الزبدة، بعض فتات البسكوي وقطعا من الأناناس، كرري العملية.

7- غطي بالقلب الأخر من البسكوي، بلليه بعصير الأناناس ثم اطلي طبقة من كريمة الزبدة، ضعيها في الثلاجة.

8- إطلي طبقة أخرى من الكريمة شانتيي ثم زيني بالأناناس والكريمة شانتيي.

9- إنزعي المول و ضعي الحلوى في الثلاجة مرة أخرى حتى تبرد تماما.



حلوى مشمشية

2 أوراق بسكوي : أنظر الصفحة 62
كريمة الزبدة : أنظر الصفحة 58
-1علبة مشمش مصبر (500 غ)
- ملون غذائي أحمر
- جيلاتين

1- حضري بسكوي الورقة : أنظر الصفحة62 واقسميها على اثنين.

2- حضري كريمة الزبدة : أنظر الصفحة58 و لوني جزءًا بالوردي.

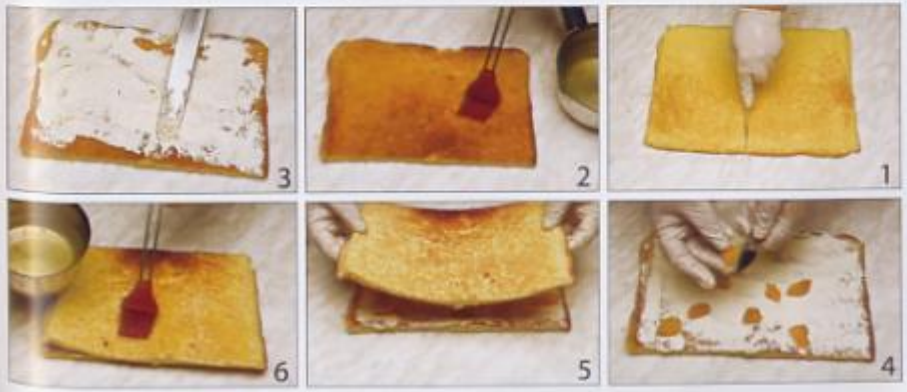
3- على صحن، ضعي نصف ورقة بسكوي، بلليها بعصير المشمش، إطلي طبقة من كريمة الزبدة البيضاء ثم ضعي حبات مشمش، ضعي عليها نصف ورقة بسكوي أخرى.

4- إطلي طبقة أخرى من كريمة الزبدة الملونة، ضعي حبات مشمش ثم ضعي نصف ورقة البسكوي الثالثة و طبقة من كريمة الزبدة البيضاء، ضعي حبات مشمش.

5- ضعي عليها القطعة الأخيرة من البسكوي، بلليها بعصير المشمش ثم سوّي الحلوى بواسطة سكين على شكل منشار.

6- إطلي السطح بكريمة الزبدة البيضاء ثم بواسطة لابوش أدوي ، ضعي وريدات من كريمة الزبدة الملونة.

7- زيني بأنصاف حبات مشمش ثم اطلي بالجيلاتين.

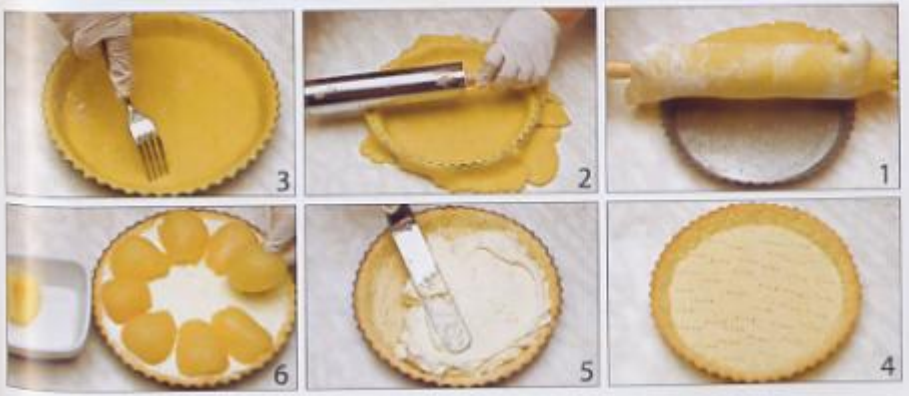


تارتة بالإجاص

العجينة بريزي : أنظر الصفحة 10
- 1 كغ إجاص مصبر
- جيلاتين
الكريمة موسلين :
- الكريمة باتسيير (أنظر الصفحة 16)
- 250 مارغرين طرية
- عطر الإجاص

1- حضري العجينة بريزي : أنظر الصفحة 10.
2- حضري الكريمة موسلين: في وعاء، أخفقي بقوة الكريمة باتسيير، أضيفي المارغرين و اخلطي حتى الحصول على كريمة خفيفة، أضيفي بعد ذلك عطر الإجاص.
3- أبسطي العجينة ثم افرشيها في مول، إطهيها حتى تكسب اللون الذهبي.
4- إنزعيها من الفرن وضعي الكريمة موسلين، رتبي الإجاص ثم اطليها بالجيلاتين.

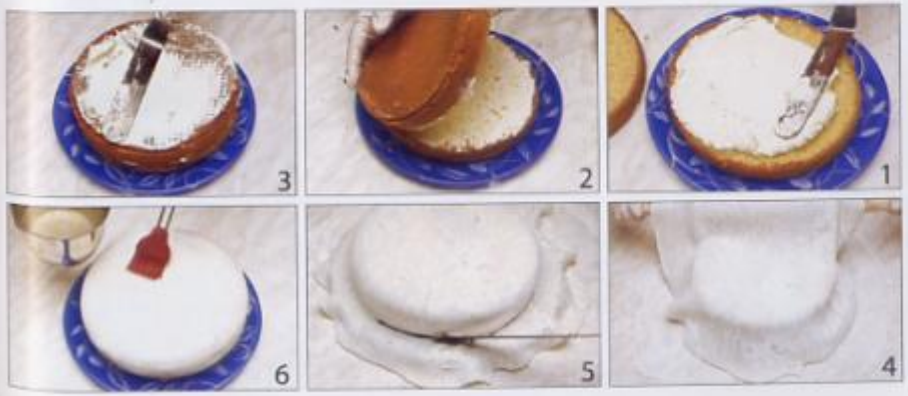
ملاحظة : إذا كان لديك إجاص طازج، قشريه، قطعيه على اثنين. حكيه بالليمون ثم اطهيه مدة 10 دقائق مع كأسين من الماء و ½ كأس سكر مسحوق، إنزعيه واغطسيه في الماء البارد لتوقفي الطهي.



جينواز بعجينة اللوز

1 جينواز : أنظر الصفحة 60
كريمة الزبدة : أنظر الصفحة 58
- 250 غ عجينة اللوز
- سكر ملون
- مايزينة

1- حضري الجينواز : أنظر الصفحة 60.
2- حضري كريمة الزبدة: أنظر الصفحة 58.
3- قطعي الجينواز على اثنين أفقيا ثم احشيها بكريمة الزبدة غطي الكل بكريمة الزبدة، أيضا.
4- على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة، أبسطي عجينة اللوز ثم غطي الجينواز.
5- ذري سطح الحلوى بالسكر الملون باستعمال ورقة بأشكال.
6- زيني بوريدات من كريمة الزبدة الملونة بواسطة لابوش أدوي.



رولي بمربى المشمش

1ورقة بسكوي: أنظر الصفحة 62
- مربى المشمش
- مشمش مصبر
- سكر ناعم

كريمة شانتيي : أنظر الصفحة 32

1- حضري البسكوي: أنظر الصفحة 62.

2- حضري الكريمة شانتيي: أنظر الصفحة 32.

3- على طاولة عمل، إطلي ورقة البسكوي بمربى المشمش، ضعي بعض القطع من المشمش المصبر ثم لفي.

4- زيني سطح الرولي بالكريمة شانتيي بواسطة لابوش أدوي.

5- ذري السكر الناعم و زيني ببعض القطع من المشمش.

حلوى بالوز

الجينواز : أنظر الصفحة 60
كريمة الزبدة : أنظر الصفحة 58
- 200 غ لوز منسل محمص
- كرز مصبر

1- حضري الجينواز : أنظر الصفحة 60.
2- حضري كريمة الزبدة : أنظر الصفحة 58، إقسميها إلى جزئين ثم أضيفي لأحدهما ملعقتين كبيرتين كاكاو للحصول على كريمة بالشكلاطة.
3- بعد طهي الحلوى، أتركيها تبرد ثم قطعيها عرضيا على اثنين.
4- على صحن، ضعي القطعة الأولى من الحلوى، إطلي كريمة الزبدة البيضاء (بالفانيليا) ثم ضعي القطعة الثانية .
5- إطلي الكل بكريمة الزبدة بالشكلاطة (بالكاكاو) و غطي باللوز المنسل.
6- زيني سطح الحلوى بوريدات من كريمة الزبدة بالشكلاطة بواسطة لابوش أدوي و الكرز المصبر .

FOUZIA www.qolobs.com/vb/

تارتة باللوز

العجينة المورقة : أنظر الصفحة 61
الكريمة فرانجبان :
- 100 غ لوز مرحي رقيق
- 60 غ سكر مسحوق
- 60 غ مارغرين
- 2 بيض
- قشور ليمونة
- 1 ملعقة كبيرة فرينة (سيم)
التزيين :
- صفار بيض
- جيلاتين

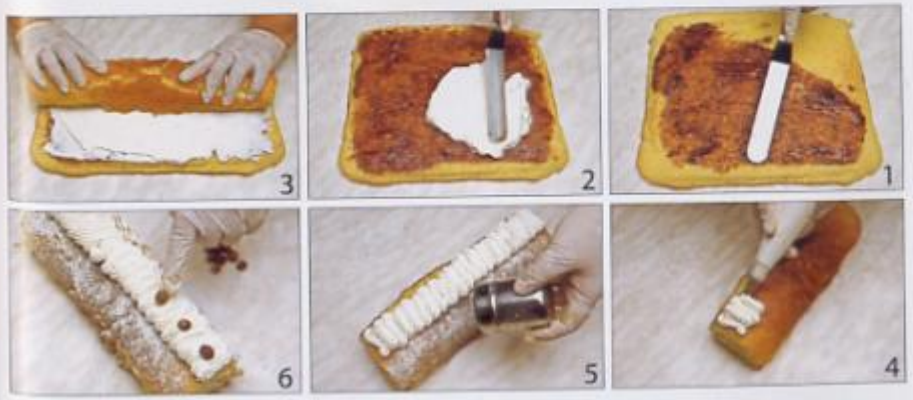
1- حضري العجينة : أنظر الصفحة 61.
2- حضري الكريمة فرانجبان: في وعاء، أخلطي كل المقادير المذكورة.
3- أبسطي العجينة ثم أفرشيها في مول، أثقبي القاع بواسطة شوكة ثم ضعي الكريمة.
4- بواسطة حلال خاص بالحلوى، أبسطي قطعة أخرى من العجينة للحصول على شكل شباك .
5- غطي التارتة بالقطعة الثانية من العجينة (على شكل شباك)، إطليها بصفار البيض ثم اطهيها في فرن 200° مدة 35 إلى 40 دقيقة حتى تكسب التارتة اللون الذهبي.
6- فور إخراجها من الفرن، إطليها بالجيلاتين.

ملاحظة : يمكنك تشكيل شباك بواسطة أشرطة صغيرة من العجينة.

بسكوي بمربى الفراولة

بسكوي الورقة : أنظر الصفحة 62
-30سل كريمة طازجة (أوعلبتين جبن الحمية)
- مربى الفراولة
- بندق
- سكر ناعم

1- حضري ورقة من البسكوي: أنظر الصفحة 62.
2- أخفقي الكريمة الطازجة جيدًا حتى الحصول على كريمة خاثرة.
3- إطلي ورقة البسكوي بمربى الفراولة و فوقها طبقة من الكريمة المخفوقة ثم لفي.
4- بواسطة لابوش آدوي، زيني بالكريمة، ذري السكر الناعم ثم زيني بالبندق.



الغابة السوداء

العجينة :
- 3 حبات بيض كاملة
- 1 صفار بيضة
- 140غ سكر مسحوق
- 80 غ فرينة (سيم)
- 25 غ كاكاو
- 1 كيس خميرة كيميائية
- قشور ليمونة

كريمة الزبدة : أنظر الصفحة 58

التزيين :
- 2 علب شكلاطة سوداء ذائبة في حمام مائي
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو أسود

1- حضري العجينة : في وعاء، أخلطي حبات البيض الكاملة، صفار البيضة و السكر بواسطة خلاط. أضيفي الفرينة ، الكاكاو، الخميرة وقشور الليمونة.

2- إدهني المول بالزبدة ورشيه بالفرينة ثم أفرغي الخليط. إطهيه في فرن مسخن درجة حرارته 200° مدة 25 إلى 30 دقيقة، راقبي الطهي بواسطة سكين.

3- في حين، حضري كريمة الزبدة : أنظر الصفحة 58، إقسميها إلى جزئين وأضيفي لأحدهما ملعقتين من الكاكاو للحصول على كريمة بالشكلاطة.

4- بعد طهي الحلوى، أتركيها تبرد ثم قطعيها على اثنين عرضيا. إطلي الجزء الأول بكريمة الزبدة البيضاء ، ضعي النصف الثاني ثم إطلي السطح والجوانب بكريمة الزبدة بالشكلاطة.

5- زيني الجوانب بقطع الشكلاطة، ذري السطح بالكاكاو بواسطة مصفاة ثم زيني بنجارة الشكلاطة (أنظر الصفحة 63).

ملفاي بالفراولة

العجينة المورقة : أنظر الصفحة 61
- 25 سل كريمة طازجة
- 200 غ فراولة

1- حضري العجينة المورقة : أنظر الصفحة 61.
2- أبسطي العجينة المورقة وأفرشيها في صينية مستطيلة الشكل، أثقبيها بواسطة شوكة ثم اطهيها في الفرن.
3- بعد الطهي، قطعي العجينة إلى ثلاثة أجزاء عرضها 10 سم.
4- أخفقي جيدًا الكريمة الطازجة حتى الحصول على كريمة عاقدة.
5- على صحن، ضعي الجزء الأول من العجينة المورقة، إطليه بالكريمة، ضعي قطعا صغيرة من الفراولة وأنصاف حبات فراولة على الجوانب. ضعي الجزء الثاني، كرري العملية.
6- خذي القليل من الكريمة وأضيفي لها قطرتين من شراب الرمان.
7- إطلي السطح بالكريمة الطازجة ثم زينيه بخطوط من الكريمة الملونة على شكل شباك بواسطة لابوش أدوي.

ملاحظة :
يمكنك تشكيل قمع (كورنيه) من الورق ثم اقطعي أخره و استعمليه عوضا عن لابوش أدوي.

حلوى دون بيض

العجينة :
- 3 كؤوس فرينة (سيم)
- 2 كؤوس ماء
- 2 كؤوس سكر مسحوق
- 1 كأس زيت
- 1 ملعقة صغيرة قهوة سائلة
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 قرصة ملح

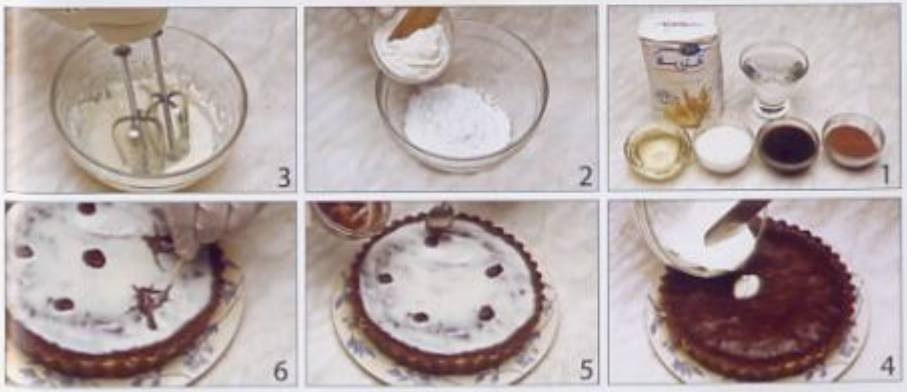
التزيين :
- 1 علبة جبن حمية
- 300 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة كاكاو

1- حضري العجينة : في وعاء، أخلطي كل المقادير. إدهني صينية خاصة بالفرن و رشيها بالفرينة ثم أفرغي الخليط.

2- إطهيها في فرن 200° مدة 35 دقيقة، راقبي الطهي بواسطة سكين. بعد الطهي، أتركيها تبرد.

3- من جهة أخرى و بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي جبن الحمية و السكر الناعم حتى الحصول على كريمة. إنزعي القليل من هذه الكريمة و أضيفي الكاكاو.

4- إطلي سطح الحلوى بالكريمة البيضاء ثم ضعي نقاطًا من الكريمة بالكاكاو. أعطيها شكل أزهار بواسطة كوردون.



حلوى بالكريمة شانتيي

الجينواز : أنظر الصفحة 60
كريمة الزبدة : أنظر الصفحة 58
- كريمة شانتيي سائلة
- 50 غ شكلاطة ذائبة في حمام مائي
- 100 غ لوز منسل محمص
- كاكاو

1- حضري الجينواز بالشكلاطة أنظر الصفحة 60.
2- حضري كريمة بالزبدة: أنظر الصفحة 58.
3- غطي الجينواز بكريمة الزبدة، زيني الجوانب باللوز المنسل.
4- في وعاء، ضعي الكريمة شانتيي، أخفقي جيدًا بواسطة الخلاط الكهربائي حتى الحصول على كريمة خاثرة.
5- زيني سطح الحلوى بوريدات من الكريمة شانتيي المخفوقة بواسطة لابوش آدوي .
6- زيني بخطوط من الشكلاطة بواسطة قمع (كورنيه) ثم ذري الكاكاو بواسطة مصفاة.

رولي بنوعين من الشكلاطة

بسكوي الورقة بالشكلاطة :
أنظر الصفحة 62
- 75 سل كريمة طازجة
التزيين :
- 1 علبة شكلاطة سوداء
- 1 علبة شكلاطة بيضاء
- سكر ناعم

1- حضري ورقة بسكوي بالشكلاطة : أنظر الصفحة 62.

2- بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي الكريمة الطازجة حتى الحصول على كريمة خاثرة.

3- بعد طهي البسكوي ، إنزعي الورق الكبريتي ثم اطلي طبقة من الكريمة الطازجة المخفوقة ، ذري القليل من الشكلاطة السوداء والبيضاء المبشورة ثم لفي.

4- سوّي الجانبين ثم ذري السكر الناعم و الشكلاطة البيضاء والسوداء المبشورة.

FOUZIA www.qolobs.com/vb/

كيف تحضرين كريمة الزبدة ؟

المقادير :

- 1 كأس ماء (1 دل)
- 1 كأس سكر مسحوق (200 غ)
- 350 غ مارغرين طرية
- 1 بيضة
- فانيليا (أو عطر حسب الإختيار)
- 3 ملاعق كبيرة زيت

1- حضري الشاربات بخلط الماء و السكر.

2- أخفقي بقوة البيضة.

3- أضيفي تدريجيا الشاربات الساخنة .

4- واصلي الخفق مع إضافة الشاربات.

5- أضيفي المارغرين و الفانيليا (أو العطر) .

6- أضيفي 3 ملاعق كبيرة زيت و واصلي الخفق .

كيف تحضرين الكريمة بالليمون ؟

المقادير :

- 100 غ سكر مسحوق
- عصير 2 حبات ليمون
- 50 غ زبدة
- 2 حبات بيض كاملة
- قشور ليمونة

1- حضري كل المقادير.

2- أخلطي كل المقادير ثم أضيفي قشور الليمون.

3- حركي على نار هادئة حتى تخثر الكريمة.

4- صفيها بواسطة مصفاة .

FOUZIA www.qolobs.com/vb/

كيف تحضرين عجينة الجينواز ؟

المقادير :
-4 بيض
-150 غ سكر مسحوق
-150 غ فرينة (سيم)
-1 كيس خميرة كيميائية
-½ ملعقة صغيرة فانيليا

1- حضري كل المقادير .

2- أخفقي البيض و السكر.

3- أضيفي الفرينة، الخميرة و الفانيليا كالمطر.

4- أخلطي برفق بواسطة ملعقة خشبية .

5- أفرغي الخليط في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة.

ملاحظة :
إذا ضاعفتي كمية المقادير ، ضعي دائما كيسا واحدا من الخميرة الكيميائية
إذا أردتي تحضير جينواز بالشكلاطة، إستعملي 125 غ فرينة و 25 غ كاكاو.

كيف تحضرين العجينة المورقة ؟

المقادير :
-1 كغ فرينة (سيم)
-800 غ مارغرين (للتوريق)
-1 قرصة ملح
-ماء

1- أخلطي كل المقادير ثم اجمعي بالماء.

2- أتركي العجينة ترتاح مدة 15 دقيقة.

3- أبسطي العجينة بواسطة الحلال .

4- ضعي المارغرين و اطوي الجوانب الأربعة.

5- تتحصلين على هذا الشكل.

6- أبسطي العجينة مرة أخرى.

7- إطويها على ثلاثة بإتجاه الطول.

8- أبسطي العجينة للمرة الأخيرة.

9- إطويها مرة أخرى بإتجاه الطول .

FOUZIA www.qolobs.com/vb/

كيف تحضرين بسكوي الورقة ؟

المقادير :
- 4 بيض
- 80 غ سكر مسحوق
- 80 غ فرينة (سيم)
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا

1- أخفقي البيض و السكر حتى يتضاعف حجم الخليط.

2- أضيفي الفرينة و الفانيليا كالمطر.

3- أخلطي برفق بواسطة ملعقة خشبية.

4- أفرغي الخليط في صينية مفروشة بالورق الكبريتي ثم اطهيها الفرن.

ملا حظة :
لتحضري بسكوي الورقة بالشكلاطة، إستعملي 65 غ فرينة و 25 غ كاكاو عوضا عن 80 غ فرينة.

كيف تحضرين نجارة و ورود الشكلاطة ؟

المقادير :
- شكلاطة سوداء

1- قطعي الشكلاطة ثم ضعيها في حمام مائي.

2- حركي حتى تذوب الشكلاطة.

3- إدهني بالزيت المولات قبل أن تفرغي الشكلاطة.

4- أفرغي الشكلاطة الذائبة في المولات الصغيرة للحصول على ورود.

5- لتحضير نجارة، أبسطي الشكلاطة الذائبة على ورق كبريتي.

6- بواسطة سكين، قطعي قطعا.

7- لفيها و اتركيها تجف.

8- إنزعي الورود من المولات.

9- إنزعي الورق للحصول على هذه الأشكال.

la Perfection!
Farine
de Qualité Supérieure
Qui d'autre peut vous la garantir?
Nouvelle Farine quoi d'autre ?
SIM.
Semoulerie Industrielle de la Mitidja
Z.I.Ain Romana BP 51bis
09210 Mouzaia W.Blida Algérie
Tel :025 38 11 06
Fax :025 38 11 05

samceram
design culture
Des cuisines pour tous les goûts ...
Tel : +213 (0) 21 210 190 - Fax : +213 (0) 21 219 377 - web : www.samceram.com
Coupon de Réduction
-5%
A l'occasion du lancement de la nouvelle collection 2009, 5% de remise sur présentation de ce coupon.
211, Route Nationale N° 24 Les Pins Maritimes - El-Mohammadia - Alger
Tel : +213 (0) 21 210 190 - Fax : +213 (0) 21 219 377 - web : www.samceram.com